

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi karagenan sebesar 0,02% dan suhu ekstraksi 70°C menghasilkan susu kedelai dengan jumlah endapan paling rendah dan intensitas warna yang disukai oleh panelis.
2. Pada konsentrasi kappa karagenan dengan suhu ekstraksi 70°C menghasilkan susu kedelai dengan jumlah endapan yang semakin banyak, viskositas yang semakin tinggi, jumlah endapan semakin banyak, sifat organoleptik (warna dan kenampakan) dan warna. Pada konsentrasi konsentrasi kappa karagenan yang semakin besar pada pembuatan susu kedelai menghasilkan viskositas semakin tinggi, jumlah endapan semakin besar dan sifat organoleptik (warna dan kenampakan) tidak disukai panelis.

## 6.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini untuk memperoleh susu kedelai yang baik yaitu pada konsentrasi kappa karagenan 0,02 % dan pada suhu ekstraksi 70°C, maka penelitian lebih lanjut disarankan dengan mempergunakan kedelai, kappa karagenan dan suhu ekstraksi yang sama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aman, M dan S. Hardjo. 1973. Perbaikan Mutu Susu Kedelai Dalam Botol. Proseding Seminar Teknologi PanganI. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian, Bogor.
- ✓ Anonim, 1984. Neraca Bahan Makanan Indonesia. Biro Pusat Statistik, Jakarta
- Apriyantono, A., dan D. Fardiaz, 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Bogor.
- ✓ Bird, T.,M. A. Nur dan M. Fachri. 1982. Kimia Fisik. Bagian Kimia. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Badenhop, A.F and Hackler, L.R. 1973, Methionine Supplementation of Soymilk to correct cystine Loss Resulting from Alkaline Soaking Procedure, J. Food Sci., 68: 186 - 189
- ✓ Escueta, E.E dan J. Banzon. 1977. Preextraction boiling of soybean as a preparation. The Phil. Agr., 61: 104 - 114
- ✓ Furia, T.E. 1975. Hand Book of Food Additive, volume 11 Cranwood Park-Way-Cleveland : CRC Press, Inc. Boston
- Glicksman, M. 1969. Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York
- Griffin, W.C. 1977. Emulsions Di dalam Kirk, R.E dan D.F. Othmer (EDS). Encyclopedia of Chemical Technology Vol.5. The Interscience Encyclopedia Inc, New York
- Johnson, K.W dan H.E. Snyder. 1978. Soy Milk : a Comparison of processing methods on yields and composition. J. Food Sci., 43: 1168 - 1171
- ✓ Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Kartika, B. dan P. Hastuti. 1990. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Lee, L.S. 1986. Flavor Development For Soy Products. International Soy Foods Symposium, Yogyakarta

- Petrowski, G.E. 1976. Emulsion stability and Its Relations to Foods. Di dalam Chichester, C.O, E.M. Mrak dan G.E.Stewart (ed). Advances in Food Research. Academic Press, New York
- ✓ Powrie, W.D dan M.A. Tung. 1976. Food Dispersions. Di dalam Fennema, O.R. (ed). Principles Of Food Science. Marcel Dekker, Inc, New York
- Ranghana, S. 1986. Hand Book of Analysis & Quality Control for Fruit &Vegetable Product. 2 edition. Tata Mc Graw - Hill Publishing Company limited, New Delhi
- Smith, A.K dan S.J. Circle. 1976. Soybean : Chemistry and Technology, Volume 1 : Proteins. AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut
- Shurtleff, W and A. Aoyagi, 1984. Tofu and Soymilk Production. The Book of Tofu. Volume II. Second Edition. The Soyfoods Center. Lafayette, New York
- , 1985. The Book of Tempeh, Second Edition, Harper and Row, New York
- Sudarmadji, S., Haryono, Bambang dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- ✓ Towle, G.A. 1973. Carragenan. Di dalam Whistler, R.L dan J.N. Bemiller (ed). Industrial Gums : Polisacharides and Their Derivatives. Academic Press, New York
- ✓ Therkelsen, G.H., 1993. Industial Gums : Plisacharides and Their Derivatives . Academic Press, New York
- ✓ Winarno, F.G. 1984 . Pengolahan Kedelai Menjadi Minyak dan Bahan-bahan Industri, TPG, Fateta, IPB, Bogor
- , 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Gramedia, Jakarta
- Wolf, W.J. 1975. Lipoxygenase and Flavor of Soybean Protein Product. J.Food Chem. 23: 136 - 139